

Don FABIO

NEGROAMARO SALENTO I.G.P.

Caratteristiche organolettiche:

Equilibrio, eleganza e complessità, viene prodotto solo nelle annate eccellenti da vigneti con almeno 60 anni. Colore rosso rubino luminoso con riflessi porpora, nel calice è denso, l'olfatto si caratterizza per i piccoli frutti neri maturi, spezie dolci, graffio di caffè e quota balsamica, il sorso caldo e setoso esalta il tannino sartoriale, progressione sapida e lunga persistenza.

Vitigno:

Negroamaro.

Vigneto:

Alberello pugliese. Vigneti con almeno 60 anni di età.

Annata:

2015.

Periodo di raccolta dell'uva:

Inizio ottobre.

Modalità di raccolta:

Raccolta a mano, con un'attenta selezione dei grappoli e immediato trasporto in cantina.

Vinificazione:

Classica vinificazione in rosso, il mosto rimane in macerazione con le fiocine per 15 giorni, al fine di ottenere un vino corposo e profumato. La temperatura di fermentazione viene mantenuta tra i 24 e i 26 gradi Celsius.

Affinamento:

In botti di rovere per 36 mesi e 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica:

14,5% Vol.

